STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
NO. 02126

46 OYFANIM FAR BESERE PEYSEH MAYKHOLIM

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG

•

MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschhorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Leif D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center

•

The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified. If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at digitallibrary@bikher.org

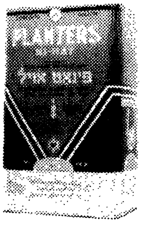
פלענטערס דיי הצט פינאַט אויל
כשר לפסח געזונט א גאנץ יאהר
46 Ways to Better Passover Meals 46
אופנים פאַר בעסערע פסח מאכלים

מר פינאט זאגט :- א כּלופּרידסנסן פּסח!

פּלענטערס הייהעט פינאט אויל איז דער אידעאלער, כשר'ער אויל פאר אלע אייערע פּסח מאכלים און פּאַ־טראוועס! אויסגעצייכענט גוט פאר באקען, קאָכען, פּרעגלען און פאר מאכען סאלאדען און גריווים.

פּלענטערס איז א הונדערט פּראָצענט ראפינירטער אויל געמאכט פון די פיינסטע, צייטיגע פינאָטס, ראפּי־נירט און געפּאקט אין פּלענטערס רעפּיינערים און האָט די כשרות השגחה פון הרב צבי הירש כהן פון ניו־יאָרק.

פּלענטערס הייהעט פינאָט אויל איז כשר און פּא־רעווע, בעסער פון שמאלץ, שאָרטנינג און אפילו פון טשיקען פעטץ! עס איז געזונטער, לייכטער צו פאר־דייען און אויך עקאָנאָמישער, ווייל איהר קענט דעם אויל פאר פּרעגלען צוועקען באנוצען עטליכע מאָל מיט גוטע רעזולטאטען. קעיקס, פּודינגס, קניידלאך, לאטקעס, כרעמזלאך געמאכט מיט **פּלענטערס הייהעט פינאט אויל** קען סערווירט ווערען מיט מילכיגע אזוי גוט ווי מיט פליישיגע מאכלים, מיט א קאָפּע קאָפע, א גלאָז מילך פּונקט אזוי גוט ווי מיט א גלעזעל טהעע!



אין האַרצען פון דעם גרעסטען פינאָט דיסטריקט אין לאַנד, אין סאָפאָלק, וואַ., געפינען זיך די פּלענטערס רעפּיינעריס, וועלכע זיינען די גרעסטע אין לאַנד, און פון דאָרט קומט צו אייך דירעקט פּלענטערס היי העט פינאָט אויל, וועלכער איז דער ליעבלינג אויל פון מיליאָנען באַלעבאָסטעס אין לאַנד.

ניו יארק
פילאַדעלפיאַ
שיקאַגאַ
באָסטאָן
סען פראַנציסקאַ

ארויסגעגעבען פון די מאַנופעקטשורערס

פּלענטערס עדיבל אויל קאָמפּאַני

סאָפאָלק, ווירדזשיניאַ — ווילקסבערע, פּענסילווייניאַ

געשמאַקע פלייש רעסעפּים

— 1 —

טשיקען קאַטלעטס

דאָס גאַנצע פלייש פון 1 טשיקען אָדער דאָס ווייסע פלייש פון 2 טשיקענס.

3 עגגס

1 ציבעלע, גרייטעד

3 טהע לעפּעלעך זאַלץ

אַ פערטעל טהע לעפעלע פעפער

1 קאָפּ מצה, מעהל

2 קאָפּס געקאָכטע טאָמייטאָס

אַ האַלבע לעמאָן

3 טיש לעפעל צוקער

צומאָלט דאָס פלייש, גיט צו די עגגס, ציבעלע, זאַלץ, פעפער און מצה מעהל, מישט גוט אויס, מאַכט קאָטלעטס, פרייעט אין היי־סען פּסח׳דיגען היי־העט פינאַט אויל אין אַ פרייאינג־פּען. נאַכהער לייגט זיי אַרויין אין אַ בייקינג־פּען, מישט אויס די טאָמייטאָס מיט לעמאָן און צוקער און גיסט עס אַרויף אויף די קאָטלעטס. באַקט זיי אין מעסיגען אויווען אַ האַלבע שטונדע.

— 2 —

געהאַקטע לעבער אָדער אייער מיט לעבער

פרייעט צוויי ציבעלעס אין פּסח׳דיגען היי־העט פינאַט אויל, גיט צו אַ האַלבען פונט געהאַקטע לעבער און פרייעט צוזאַמען. באַשפּריצט מיט אַביסעלע זאַלץ און פעפער, גיט צו צוויי האַרט געקאָכטע אייער, האַקט עס איין צוזאַמען, גיט צו מעהר היי־העט פינאַט אויל. סערווירט אויף לעטוס און געשני־טענע טאָמייטאָס.

— 3 —

וויעל קאָטלעטס, פרענטש פרייד

מאַכט די שאָלדער־אָו־וויעל דין מיט דער פלאַך פון האַקמעסער, באַזאַלצט און באַפעפערט, טונקט איין אין מצה־מעהל, דאַן טונקט איין אין עטוואָס־צוקלאַפּטען ענג מיט וואַסער, און נאַכהער—ווידער אַמאָל אין מצה מעהל. שטעלט עס אַוועק אין אייז־באָקס פאַר צוויי שטונדע וויינינגסטענס. דאַן פרייעט אין דיפּ פריי היי־העט פינאַט אויל כשר לפּסח ביז עס ווערט ברוין. סערווירט גלייך מיט סטיוד טאָמייטאָס אָדער מיט גרייווי.

— 4 —

נאָכגעמאַכטע הינערנע פיסלעך

אַ פונט און אַ האַלב קאַלבס צומאָלען.

אַ קאָפּע וואַסער אָדער זופּ

אַ טהע לעפעלע לעמאָן דזשוס

אַ טהע לעפעלע פעפער

אַ טהע לעפעלע זאַלץ

אַ האַלב טהע לעפעלע פּאַפּריקאַ

אַ פערטעל טהע לעפעלע נאַטמעג

איין איי, גוט צוקלאַפּט מיט צוויי עס־לעפעל וואַסער

דריי פערטעל קאָפּ מצה־מעהל

אַ קאָפּ כשר לפּסח פלענטערס היי־העט פינאַט אויל

איין טאָמייטאָ, אַביסעלע פּאַרסלי.

מישט צוזאַמען דאָס צומאָלענע קאַלבס פלייש מיט די אַנדערע אינגרידיענטס, אַבי־סעלע לעמאָן דזשוס און סיזאָנינג; צוטיילט עס אין קליינע פּאָרציעס, פאָרמירט אין אַזעלכע הילצערנע פאָרם, אין דער פאָרמאַט פון הינער פיסלאַך, טינקט עס איין אין מצה־מעהל, דאַן אין צוקלאַפּטע אייער, און ווידער אין מצה מעהל. פרעגעלט עס אין פלענטערס כשר לפּסח היי־העט פינאַט אויל, איבערדרעהט עס אָפטען, דערמיט פאַרזיכערען דעם שעהנעם גאָלדען ברוינעם קאָליער, און געשמאַקע 12 פּאָרציעס.

— 5 —

ליווערבורגערס

1 פונט לעבער

2 גרויסע ציבעלעס

2 טהע לעפעלעך זאַלץ (לעוועל)

אַן אַכטעל טהע לעפעלע פעפּר

2 טיש לעפעל היי־העט פינאַט אויל

אַ פערטעל קאָפּ מצה מעהל

2 האַרט געקאָכטע אייער (צוהאַקט)

2 אייער, צוקלאַפּטע.

קאָכט די לעבער, צומאָלט אָדער צוהאַקט זי. ברוינט די ציבעלעס אין פּסח׳דיגען היי־העט פינאַט אויל, מישט אויס מיט זאַלץ, פעפער, די געהאַקטע האַרטע אייער און די צוקלאַפּטע אייער און מצה מעהל. מאַכט קראָ־קעטס, טונקט איין אין מצה מעהל, פרייעט אין דיפּ פריי פלענטערס כשר לפּסח היי־העט פינאַט אויל. סערווירט מיט סטיוד טאָמיי־טאָס אָדער גרייווי.

פלענטערס היי־העט פינאַט אויל העלפט מאַכען מאכלים שעהנער, בעסער און לייכטער צו פאַרדייען. מיט פלענטערס געהט איהר שטענדיג אויף אַ זיכערער בריק.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

מר. פינאַט רעקאָמענדירט:

רעסעפּים פאַר קניידלאַך, כרעמזלאַך, לאַטקעס און קנישעס

— 6 —

פּאַטייטאָ לאַטקעס

5 אָדער 6 צוריבענע רויע פּאַטייטאָס
1 צוריבענע ציבעלע
2 עגגס
דריי־פערטעל קאָפּ מצה מעהל
1 טיש־לעפעל זאַלץ
אַ האַלבע לעפעלע פעפער

זייעט אָפּ די מעהרסטע ליקוויד פון די פּאַטייטאָס און מישט זיי אויס צוזאַמען מיט די אַנדערע שטאָפען. גיסט אַריין אַ טיש־לעפעל אויף אַמאָל אין אַ פרייאינג פּען פון די דיפּ פריי הייסער פּלענטערס פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל.

— 7 —

מעשד פּאַטייטאָ לאַטקעס

2 קאָפּעס מעשד פּאַטייטאָס
1 קאָפּע קעיק־מעהל
1 און אַ פערטעל קאָפּעס וואַסער
אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
4 אייער

גיט צו די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער צו די גוט־צעריבענע קאַרטאָפעל, גיט צו די וואַסער צו די קעיק־מעהל און זאַלץ און מישט גוט אויס. פּרעגעלט עס אין הייסען פּלענטערס כשר־לפּסח היי־העט פּינאַט אויל ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין.

באַלאַנסירטער דייעט

אַ גוט באַלאַנסירטער מאָלצייט מוז איינשליסען אַ גוטען סאַלאַד, נאַטירליך לכבוד פּסח איז אַ וועדזשעטייבעל סאַלאַד דער פּאַסיגסטער. פּלענטערס כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל אָפּערט אייך די מעגליכקייט צו דערפרעהען און פּאַקטיש איבערראַשען אייער פאַמיליע מיט אויסגעצייכענטע גוטע פּסח סאַלאַדען. לייענט דורך אין די פיידזשעס די פאַרשידענע רעסיפּיס פאַר גוטע און געזונטע כשר לפּסח סאַלאַדען!

— 8 —

פּאַטייטאָ קנישעס

4 און אַ האַלבע קאָפּס מעשד פּאַטייטאָס
3 עגגס
3 לעפעלעך זאַלץ
אַ פערטעל לעפעלע פעפער
אַ האַלבע קאָפּ מצה מעהל
3 גרויסע ציבעלעס
4 טיש־לעפעל פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל

מישט אויס די פּאַטייטאָס מיט צושלאָגענע עגגס, מצה מעהל, זאַלץ און פעפער, ברוינט די ציבעלעס אין פּלענטערס פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל און גיט צו 1 לעפעלע זאַלץ. פון דעם פּאַטייטאָ מיקסטשור מאַכט דינע פּענקעיקס אויף אייער האַנד, דעקט צו מיט פלייש־מיקסטשור און ברוינע ציבעלעס, לייגט אַוועק אַ צווייטען פּענקעיק פון אויבען, קאַטשעט אין מצה מעהל, פרייעט אין הייסען פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל אָדער באַקט. פילט זיי אָן מיט געהאַקטע פלייש, געהאַקטע לעבער און געברוינטע ציבעלעס.

— 9 —

קניידלאַך

1 און אַ פערטעל קאָפּס מצה מעהל
אַ האַלבע טיש לעפעל זאַלץ
אַ פערטעל קאָפּ פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל
אַ האַלבע קאָפּ הייסע וואַסער
3 עגגס
אַ האַלבע טהע לעפעל זאַפט פון ציבעלעס

מישט אויס די הייסע וואַסער און זאַלץ מיט'ן פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל און לאָזט עס אָפּקיהלען אַביסעל, דאַן גיסט צו 3 גוט צוקלאַפּטע אייער, ציבעלע זאַפט און מצה מעהל, מישט גוט אויס און לאָזט עס שטעהען 1 שטונדע. זידט דאַן אויף 1 און אַ האַלבע קוואַרט וואַסער צוגעבענדיג 1 טיש־לעפעל זאַלץ און אַ גרויסע ציבעלע. לאָזט עס קאָכען 5 מינוט, דאַן מאַכט קניידלאַך פון דער מצה מעהל מיקסטשור און וואַרפט אַריין אין וואַסער. לאָזט זיי קאָכען פאַר 20 מינוט און סערווירט זיי מיט זופּ.

פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל איז אַ הונדערט פּראָצענט ראַפינירטער קוואַליטי אויל, כשר לפּסח און אויך פּאַרעווע!

נאָך רעסיפּיס פאַר קניידלאַך, כרעמזלאַך, לאַטקעס און קנישעס

— 10 —

לעבער־קניידלאַך

1 און צוויי־דריטעל קאַפּעס מצה־מעהל
1 און אַ האַלבע קאַפּעס זידענדיגע וואַסער
אַ האַלבען פונט לעבער
3 אייער
1 געפּרעגעלטע ציבעלע
4 עס־לעפּעל פּלענטערס כשר לפּסח הײ־העט פּינאַט אויל
1 טעה־לעפּעל זאַלץ
אַ פערטעל טעה־לעפּעלע פּעפּער

באַקט די לעבער, און ווען זי ווערט אָפּגעקיהלט צערייבט עס צוזאַמען מיט דער געפּרעגעלטער ציבעלע, באַגיסט די מצה־מעהל מיט דער געקאַכטער וואַסער, לאָזט אָפּקיהלען, דאַן מישט אויס גוט די איבעריגע שטאָפען, און מאַכט דערפון קניידלאַך, די גרויס פון אַ וועלשענע ניס. לעגט זיי אַריין אין זידענדיגער זופּ אָדער אין זאַלץ־וואַסער און לאָזט זיי קאָכען פאַר 20 מינוט. פון דעם רעסיפּי קריגט איהר 2 דאָזען געשמאַקע קניידלאַך.

— 11 —

מצה־מאַנדלעך

3 עגגס
צוויי־דריטעל קאַפּ קייק מעהל
אַן אַכטעל טהע לעפּעלע זאַלץ
אַ האַלבע טהע לעפּעלע פּאַטייטאָ מעהל.

צוקלאַפּט די עגגס, גיט צו דעם קייק מעהל, פּאַטייטאָ מעהל און זאַלץ. קניידט אויס און קאַטשעט אַ פערטעל אינטש דיק און צושנייט אין פערטעל־אינטש סקווערס. פּרייעט אין דיפּ פריי זידיגער הײ־העט פּינאַט אויל (כשר לפּסח) אויף 375 גראַד היץ ביז זיי ווערען ברוין און סערווירט מיט זופּ.

❖

דער אידעאַלער אויל

פּלענטערס הײ־העט כשר לפּסח פּינאַט אויל איז דער אידעאַלער אויל פאַר אַלע סאָרטען געבעקסען לכבוד פּסח! פון דעם ווייכען, לויזען מצה מעהל ספּאַנדזש קעיק ביז דער קלײנער קוקי, געמאַכט פון מצה־מעהל, מאַנדלען, ניס, אָדער קאַרטאָפּעל־מעהל! פּלענטערס הײ־העט פּינאַט אויל וועט אייך פיעל בײהילפיג זיין צו מאַכען אייער באַקען לכבוד פּסח לייכטער און אייער אַרבייט און מיה מעהר אנגעלייגט ביי דער גאַנצער פאַמיליע!

— 12 —

פּאָטייטאָ מעהל נודעלס

נעמט 3 עגגס און צוקלאַפּט ביז זיי ווערען לייכט געל, גיט צו אַ האַלבע קאַפּ פּאַטייטאָ מעהל און אַ האַלבע קאַפּ וואַסער און צוקלאַפּט גוט. דערהיצט אַ פרייאינג פּען, גיסט אַריין גענוג פּסח'דיגען פּלענטערס הײ־העט פּינאַט אויל און גיסט אַריין דעם מיקסטשור. פּרייעט עס אין דינע בלעטלעך אָדער ווייפערס, קיהלט זיי אָפּ און צושניידט זיי אין נודעלס. איידער איהר געהט סערווירען, זייעט אָפּ די זופּ, זיט עס אויף, וואַרפט אַריין די נודעלס, זיט עס אויף נאָך אַמאָל און סערווירט.

— 13 —

באָסטאָן כרעמזלעך

1 און אַ האַלבע קאַפּס מצה מעהל
6 עגגס
6 טיש־לעפּעל וואַסער
3 טיש־לעפּעל פּסח'דיגען הײ־העט פּינאַט אויל
אַ האַלבע טיש־לעפּעל זאַלץ
אַ האַלבע קאַפּ דין־געשניטענע רויערע בוראַקעס (ביטס)
איין־דריטעל פונט האָניג
איין־פערטעל לעפּעלע דזשינדזשער
איין־דריטעל פונט צוריבענע ניס
איין־דריטעל קאַפּ קאַלטע זיסע טהע אָדער מעד

צוקלאַפּט די עגגס, גיט צו די מצה מעהל, וואַסער, אויל און זאַלץ. לאָזט די טעיג שטעהען אַ האַלבע שטונדע. מישט אויס די בוראַקעס, האָניג, דזשינדזשער, ניס און ברוינט עס אין פרייאינג פּען. נעמט אַרונטער פון פייער און גיט צו טהע אָדער מעד. צושניידט אין דריי־עקיגע פּאַרציעס, לייגט זיי אַריין אין פּען באַשמירט מיט פּלענטערס פּסח'דיגען הײ־העט פּינאַט אויל, לייגט אַוועק אַ מיקסטשור פון בוראַקעס, דאַן ווידער אַמאָל אַ דריי־עקיגע פּאַרציע פון טעיג. באַשמירט יעדען כרעמזעל מיט אַביסעלע אויל, באַקט אין הייסען אויווען אַ האַלבע שטונדע. קערט זיי איבער איין מאָל כדי זיי זאָלען ווערען ברוין אויף דער אַנדערער זייט. דיזע פילינג פון בוראַקעס קען האַלטען לאַנג און איז גענוג פאַר 3 מאָל אַזוי פיעל טעיג ווי אנגעוויזען אין דיזער רעסיפּי.

פּלענטערס הײ־העט פּינאַט אויל איז בעסער, געזונטער און אויך מעהר עקאָנאָמיש פון געוועהנליכע אוילס, פעטס, טשיקען שמאַלץ אָדער שאָרטנינג!

מר. פינאַט שלאָגט פאָר:

נאָך רעסיפּיס פאַר כרעמזלאַך, קנישעס, לאַטקעס, א. ז. וו.

— 14 —

קעראָט קאָטלעטס

אַ האַלבע קאָפּ מצה מעהל
1 קאָפּ געקאָכטע צוקוועטשטע קעראָטס
2 אייער
1 טהע לעפעלע זאַלץ
אַן אַכטעל טהע לעפעלע פעפער
2 טיש לעפעל פּאַרסלי
2 ציבעלעס

צוקלאַפּט די עגגס, גיט צו די קעראָטס, זאַלץ און פעפער, מצה מעהל און די צוהאַקטע פּאַרסלי. מישט גוט אויס און מאַכט קאָט־לעטס. פּרעגעלט די ציבעלעס אין פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל ביז עס ווערט ברוין און דאַן פּרייעט די קעראָט קאָטלעטס אין דעם זעלבען אויל.

— 15 —

פאַרפיל טאָוסטים

1 קאָפּע מצה פאַרפעל
2 געלעכלאַך פון אייער
2 עס־לעפעל פּלענטערס כשר לפסח היי־העט פּינאַט אויל
אַ האַלבע טעה־לעפעלע זאַלץ

מישט גוט אויס צוזאַמען אַלע שטאָפען. שפּרייט עס אויס אין אַ בעקעלע אויסגע־שמירט מיט פּינאַט אויל און באַקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויווען ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין. סערווירט הייס אין דער זופּ.

— 16 —

כרעמזלעך

אַ האַלבע קאָפּ מצה מעהל
4 לעפעלעך צוקער
1 לעפעלע זאַלץ
3 טיש־לעפעל צוריבענע מאַנדלען ניס
2 טיש־לעפעל צוהאַקטע ראָזשינקעס
1 לעפעלע צימרינג
3 טיש־לעפעל פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל
6 טיש־לעפעל וואַסער

מישט עס אַלעס צוזאַמען ביז עס ווערט געדיכט. שניידט קליינע פלאַכע פּאַרציעס און פּרייעט אין דיפּ פריי פון פּלענטערס פּסח־דיגען היי־העט פּינאַט אויל. זייעט אָפּ אויף פּאַפּיער, באַשפּריצט מיט געפּוידערטער צו־קער, סערווירט הייס אָדער קאַלט.

— 17 —

מצה און קעז

6 מצות
1 און א האַלבען פונט קאַטעדזש קעז
פּאַפּריקא
אַביסעל ווייניגער פון אַ קאָפּ פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל

צעברעכט די מצות אין אַ זייער, גיסט אַן הייסע וואַסער און לאָזט די וואַסער אָפּרינען. וואַרעמט אָן דעם אויל, און באַקט די מצות אין אַ טיפען קאָכענדיגען אויל, ביז עס ווערט קרוכלע און ברוין. לעגט זיי אויף אַ גרויסען טעלער, שפּרייט אויס די קאַטעדזש־קעז און באַשפּרענקעלט מיט אַביסעל פּאַפּ־ריקא. פון דעם רעסעפּי וועט איהר האָבען 6 גוטע פּאָרציעס. גוט אַלס הויפּט־מאכל פאַר לאָנטש.

— 18 —

טשיעז בלינצעס

3 עגגס
דריי־פערטעל קאָפּ קעיק מעהל
אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
1 און אַ האַלבע קאָפּס וואַסער.
טשיעז פילינג:
מישט אויס 1 פונט קאַטעדזש טשיעז מיט
1 איי
אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
אַ האַלבע לעפעלע צוקער
1 לעפעל געדיכטע קריעם

צוקלאַפּט די עגגס און קעיק מעהל און וואַסער און מישט אויס. גיסט אַריין 3 טיש־לעפעל פון דעם מיקסטשור אין אַ פּען מיט הייסען פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל, צו־שפּרייט דין און פּרייעט עס ברוין אויף איין זייט. נעמט עס אַרונטער, לייגט אַרויף די טשיעז פילינג, פאַלדעוועט די זייטען, פאַר־קאַטשעט עס און פּרייעט ווידער אַמאָל. סער־ווירט פּלעין אָדער מיט זויער קריעם, אויב איהר ווילט.

פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל פאַרטשאַדעט נישט די הויז, גיט נישט קיין האַרץ ברענעניש, לאָזט נישט איבער קיין שלעכטען נאָכ'טעם אין מויל!

רעסיפּיס פאַר פריטערס, לאַטקעס און קיכלאַך

— 19 —

סקוואַש פריטערס

א האַלבע קאַפּע מצה־מעהל
2 מיטעלע סייז סקוואַש
(2 פונט אומגעפּער)
6 אייער גוט צושלאָגען
א טהע לעפעלע זאַלץ און אַביסעלע פעפער

וואַשט און שיילט אָפּ דעם סקוואַש, דאַן צורייבט עס גוט, מישט עס צוזאַמען מיט די אַנדערע אינגרידיענטס, מישט עס גוט אויס און דאַן פרעגעלט עס אין הייסען פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאַט אויל, ביז עס באַקומט דעם איידעלען ברוינעם קאָליער, דאַן דערפרעהט דער פאַמיליע מיט דעם אויסגעצייכענט גוטען מאכל!

— 20 —

קאַליפלאַוער פריטערס

1 קליינע קאָפּ קאַליפלאַוער
א האַלבע קאַפּע מצה־מעהל
2 אייער, אויפגעשלאָגען
1 עס־לעפעל פלענטערס הייהעט פינאַט אויל
א האַלבע טעה־לעפעלע זאַלץ
א פערטעל טעה־לעפעלע פעפער

קאָכט די קאַליפלאַוער אין זאַלץ־וואַסער ביז עס ווערט ווייך, דאַן לאָזט די וואַסער אַפּרינען און מעשט גוט. גיט צו די איבערגעבליבענע שטאָפען און שלאָגט גוט אויף. וואַרעמט אָן דעם פינאַט אויל אין אַ פענדעל און לאָזט אַרונטער די פריטער מיקסטשור אין פענדעל לעפעלווייז. פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אויףביידע זייטען. די רעסיפּי מאַכט 8 פריטערס.

— 21 —

אפּעל פריטערס

א קאָפּ מצה־מעהל
3 האַלב־זויערע אפּעל, דיין צושניטען
3 אייער
2 עס־לעפעל פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאַט אויל
א האַלבע קאָפּ וואַסער

צוקלאַפּט אַלע אינגרידיענטס, מישט עס גוט אויס, דאַן לייגט צו די אפּעל, שטעלט אַוועק דעם פרייאינג פּען, פילט איהם אָן מיט פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאַט אויל, לאָזט דעם אויל גוט אויפקאָכען, גיסט אַריין מיט אַן עס־לעפעל אין דעם טיפען אויל, לאָזט עס ווערען מיט דעם גאָלדען ברוינען קאָליער, נעמט די פריטערס אַרויס איינציגווייז, לייגט זיי אויף אַ שווערען פאַפּיער, וועלכער וועט איינזאַפּען דעם אויל אין זיך, און באַשפּריצט די פריטערס מיט אַביסעל דיין געמאָלענעם צוקער און עטליכע שפּרענגעלס פון סינאַמאָן—קיין בעסערס האָט איהר נאָך נישט פאַרזוכט.

— 22 —

מצה אייער קוכען

אַ פערטעל קאָפּ מצה מעהל
אַ האַלבע קאָפּ וואַסער
1 לעפעלע זאַלץ
4 עגגס

גיסט אַריין די וואַסער אין דער מצה מעהל, גיט צו זאַלץ און גוט־צושלאָגענע געלעכלעך פון די אייער. שטעלט עס אַוועק פאַר 5 מינוט. לאַנגזאַם גיסט אַריין די ווייסלעך פון די אייער וועלכע איהר דאַרפט פריהער צושלאָגען ביז זיי ווערען האַרטלעך. גיסט אַריין די מיקסטשור אין אַ פּען אָנגעשמירט מיט פלענטערס פסח'דיגען הייהעט פינאַט אויל. מאַכט זיי ברוין אין ביידע זייטען. סערווירט זיי הייסערהייד מיט צוקער, צימרינג, האָניג, א. ז. וו.

פּרובירט די מעטאָדע

פּרובירט די מעטאָדע פאַר בראָילען סטייקס, טשאָפּס אָדער קאַלבס־קאָטלעטען: נעמט אַ גרויסען טעלער, גיסט אַריין אין איהם עטליכע טיש־לעפעל פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאַט אויל, מאַכט אייער בראָילער הייס, טונקט איין דעם סטעיק, טשאָפּ, אָדער קאַלבס קאָטלעט, לייכט פון ביידע זייטען אין דעם פינאַט אויל, לייגט אַוועק אויף דעם בראָילער און איהר וועט באַמערקען ווי שנעל דער אויסגעצייכענטער קוואַליטי אויל פאַרזיגעלט און לאָזט נישט אויסגערונען ווערען. דאָס קרעפטיגקייט פון דעם פלייש, אַלעס קומט אַרויס אַזוי ווייך, אַז מען קען עס שניידען אַפילו נישט מיט קיין שאַרפען מעסער, און דעריבער אויך מעהר בע'טעמ'ט און זיכער פיעל לייכטער צו פאַרדייען! פּרובירט עס, איהר וועט אונז דאַנקבאַר זיין!

פלענטערס הייהעט פינאַט אויל האָט די כשרות השגחה פון הרב צבי הירש הכהן, פון ניו־יאָרק און איז כשר למהדרין מן המהדרין, און אויך פאַרעווע:

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT OFF

מר. פינאַט פרעזענטירט:

רעסיפּים פאַר פריטערס און קוגעל

— 23 —

פרון פריטערס

אַ האַלבע פונט פרונס, געקאָכט (נאָכ'ן קאָכען אַרויסגענומען די קערלאַך).

4 מצות

1 קאָפּ צוקער

4 אייער

1 קאָפּ מצה מעהל

אַ האַלבע טהע לעפעלע זאַלץ

ווייקט איין די מצות אין קאַלטער וואַסער ביז ס'ווערט ווייך, קוועטשט אויס די איבעריגע וואַסער, גיט צו צוקער, צוקלאַפּטע אייער, זאַלץ און מצה מעהל און מישט גוט אויס. נעמט אַביסעל דערפון און מאַכט עס פלאַך אויף אייער האַנד, לייגט אַריין אַ פלוים (פרון) אין צענטער און דעקט עס צו מיט אַ צווייטען דעקעל פון דעם מצה-מעהל-טייג. פרעסט צוזאַמען די עקען, קאַטשעט אין מצה מעהל און פרייעט אין דיפּ פריי פּסח'דיגען פלענטערס היי-העט פינאַט אויל אויף 375 גראַד היץ ביז עס ווערט ברוין. דריינט אויף פּאַפּיער, און באַשפּריצט מיט געפּוי-דערטער צוקער.

— 24 —

מצה קוגעל

3 מצות

2 טיש-לעפעל פּסח'דיגער היי-העט פינאַט אויל

1 קאָפּ מצה מעהל

אַ פערטעל קאָפּ צוריבענע ניס

שאַלעכץ פון אַ האַלבער לעמאָן צוריבען

1 גרויסער עפּעל, צוריבען

5 עגגס

אַ האַלבע טהע לעפעל זאַלץ

אַ האַלבע קאָפּ פּסח'דיגע היי-העט פינאַט אויל (הייסע)

ווייקט די מצות אין וואַסער ביז זיי ווערען ווייך און גיסט דאַן אַרויס די איבערגעבליבענע וואַסער. צולאָזט דעם פּסח'דיגען פלענטערס היי-העט פינאַט אויל אין אַ פּען און וואַרפט אַריין די מצה ביז זי ווערט טרוקען. לייגט דאַן אַריין די מצה אין אַ שיסעל און וואַרפט אַריין די מצה מעהל, צוקלאַפּטע געהעקעלטע, ניס, לעמאָן, שאַלעכץ, זאַלץ, עפּעל און די צוקלאַפּטע ווייסלעך פון די אייער. לייגט אַריין אין אַ פּודינג-דיש אָנגעשמירט מיט היי-העט פינאַט אויל, גיסט אַרויף הייסען היי-העט פינאַט אויל און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען אַרום 40 מינוט. סערווירט מיט וויין-סאָוס אָדער פלעין.

רעסעפּים פאַר גרייווי און דרעסינג

— 25 —

פּסח'דיגע גרייווי

ברוינט 2 טיש לעפעל קייק מעהל גיסט צו 2 טיש-לעפעל היי-העט פינאַט אויל, גיסט צו דריי-פערטעל קאָפּ זידיגע וואַסער, לאַנגזאַם.

האַלט אין איין מישען ביז עס ווערט געדיכט, גיט צו זאַלץ און פעפער לויט אייער געשמאַק. פאַר אַ רייכערער גרייווי גיסט צו ריינע זופּ אָדער וואַסער אין וועלכער איהר האָט געקאָכט וועדזשעטייבעלס. אַ מינסד ציבעלע קען געפרייעט ווערען אין דעם אויל און צוגעגעבען צום געברוינטען קייק מעהל.

— 26 —

פרענטש דרעסינג

אַן אַכטעל טהע-לעפעלע פעפער

1 טהע לעפעלע זאַלץ

1 טהע לעפעלע צוקער

אַ פערטעל טהע לעפעלע פּסח'דיגע פּאַפּריקאַ

3 טיש-לעפעל עסיג

דריי-פערטעל קאָפּ כשר לפּסח היי-העט פינאַט אויל

מישט צוזאַמען זאַלץ, פעפער און פּאַפּריקאַ. לייגט אַלעס אַריין אין אַ גלעזערנעם דזשאַר. פאַרדרעהט האַרט דאָס דעקעל פון דער דזשאַר און מישט גוט אויס אַלעס צוזאַמען.

רבנים פון ניו-יאָרק, פילאַדעלפיאַ, שיקאַגאָ און אַנדערע שטעדט און שטעדטלאַך איבער'ן לאַנד נוצען פלענטערס היי-העט פינאַט אויל אין זייערע היימען, אויף פּסח און אַ גאַנץ יאָהר!

רעסיפּים פֿאַר קעיקלאַך, קוקיס, ביאַלאַס, מאַקאַרונס און קאָפּ קייקס

— 27 —

מאַק אָאוט מיעל קעיקלאַך

2 קאָפּעס מצה־מעהל
2 קאָפּעס מצה־פאַרפעל
1 און אַ האַלב קאָפּעס צוקער
1 קאָפּע ראָזשינקעס אָדער ניס, אָדערביידע
אַ ביסעל מעהר פון אַ האַלבער קאָפּ פלענ־טערס כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל
4 אייער
1 לעפעלע צימרינג.

מישט אוים די טרוקענע שטאָפען, שלאָגט אַריין די אייער און די פינאַט אויל. לייגט זיי אַוועק אין רויע שטיקער אין דער גרוים פון אַן איי, אויף אַ פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פלענטערס פינאַט אויל און באַקט אין אַ טעמ־פּעראַטור פון 350 גראַד פאַר אַ האַלבער שטונדע. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען אַרום פיער דאָזען קעיקלאַך.

— 28 —

קאָניש־ברויט

2 קאָפּעס מצה־מעהל
1 לעפעלע קאַרטאָפּעל־מעהל
2 קאָפּעס צוהאָקטע ניס
2 קאָפּעס צוקער
אַ האַלבע לימענע (בלויז דעם זאַפט)
1 לעפעלע פלענטערס היי־העט פינאַט אויל
אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
6 גוט־אויפגעשלאָגענע אייער

מישט צוזאַמען אַלע שטאָפען, און מאַכט אַ האַרטען טייג. שמירט אָן מיט פלענטערס כשר לפּסח היי־העט פינאַט אויל דאָס בעקעלע און לייגט אַריין די טייג, באַשמירענדיג פון אויבען מיט אַ געלעכעל פון אַן איי. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר איין שטונדע.

— 29 —

ביאַלאָס

נעמט 6 אייער און צוקלאַפּט זיי גוט, גיט צו אַביסעלע מצה מעהל צו מאַכען עס עטוואָס געדיכטער. גיסט עס אַריין מיט אַ לעפעל אין הייסען פּסח'דיגען היי־העט פינאַט אויל און פרייעט ביז עס ווערט ברוין, דאַן נעמט זיי אַרויס און זייעט זיי אָפּ. סערווירט זיי קאַלטערהייד מיט סירופּ געמאַכט פון אַ קאָפּ צוקער, אַ קאָפּ וואַסער און אַ האַלבע טהע לעפעלע צימרינג. קאָכט עס צוזאַמען פינף מינוט צייט.

— 30 —

געפּרייטע מאַקאַרונס

1 טיש לעפעלע קייק מעהל
אַ דריטעל טהע לעפעלע זאַלץ
3 עגגס
1 פונט סטיוד פּרונס

צוקלאַפּט די ווייסלעד און געלעכלעד פון די אייער באַזונדער. צו די געלעכלעד גיט צו די זאַלץ און קייק מעהל, דאַן גיסט אַריין די פאַרהאַרטעוועטע ווייסלעד. מאַכט מאַקאַרונס און וואַרפט זיי אַריין מיט אַ טיש לעפעל אין זידיגען פּסח'דיגען היי־העט פינאַט אויל, 375 גראַד היץ, און סערווירט מיט פּרונס.

— 31 —

פּאָטייטאָ קאָפּ קייקס

2 טיש לעפעל מצה מעהל
1 און אַ האַלבע קאָפּ קאַלטע מעשט פּאָטייטאָס
3 עגגס גוט צוקלאַפּט
3 טיש לעפעל כשר לפּסח היי־העט פינאַט אויל
אַ האַלבע טהע לעפעלע זאַלץ
אַן אַכטעל טהע לעפעלע פעפער

מישט אוים אַלעס גוט צוזאַמען, דערוואַ־רעמט די קאַסטאַרד קאָפּס, פילט אָן האַלב־פולע קאָפּס און באַקט 15 ביז 20 מינוט אין מעסיגען אויווען. ווען פאַרטיג, סערווירט זיי הייסערהייד.

פלענטערס איז דער אידעאַלער אויל פאַר אַלע פּסח געבעקסען, ווייל אַחוץ דעם וואָס געבעקסען קומען אַרוים שעהנער, מיט מעהר אַפּעטיט־רייצענד, קען מען אויך די געבעקסען סערווירען מיט מילכיגע פונקט ווי מיט פליישיגע מאכלים—דער אויל איז אַחוץ כשר אויך פאַרעווע

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT OFF

מר. פּינאַט רעקאָמענדירט:

רעסיפּיס פאַר דאָונאַטס, פּודינג, פּאַיס, געפּרייעטע מצה און פּענקייקס

— 32 —

פּסח'דיגע דאָונאַטס

צוויי־דריטעל קאָפּ וואַסער
איין־דריטעל קאָפּ פּסח'דיגע היי־העט
פּינאַט אויל
1 קאָפּ מצה מעהל
1 טיש־לעפּעל צוקער
3 עגגס
אַ פערטעל לעפּעלע זאַלץ

זיט אויף דעם אויל, וואַסער, צוקער, זאַלץ, און מישט אַריין די מצה מעהל. זיט נאָך אַמאָל אויף, נעמט עס אַרונטער פון פייער, מישט עס גוט אויס און קיהלט עס אָפּ אַבי־סעל. שלאָגט אַריין די אייער איינס אויף אַמאָל. באַשמירט אייערע הענט מיט פּסח־דיגען היי־העט פּינאַט אויל, מאַכט 2 אינ־טשיגע דאָונאַטס, לייגט זיי אַוועק אין אַ פּען באַשמירט מיט פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל. טונקט איין אייערע פינגער אין וואַ־סער, מאַכט אַ לאָך אין צענטער פון די דאָו־נאַטס, באַקט אַרום אַ שטונדע אין מעסיגען אויוועז.

— 33 —

עפּעל פּודינג

1 פונט מצה
6 עפּעל
12 אייער
1 און אַ האַלבע קאָפּס פּסח'דיגע היי־העט פּינאַט אויל
1 לעפּעלע זאַלץ
אַ פערטעל לעפּעלע פעפער
1 און אַ האַלב לעפּעלעך צימרינג
אַ האַלבע קאָפּ צוקער
שאַלעכץ (צוריבענע) און זאַפט פון צוויי לעמאָנס
1 לעפּעלע פּסח'דיגע פליייוואָרינג
1 און אַ האַלבע קאָפּס קאַלטע וואַסער
אַ האַלבע קאָפּ צוהאַקטע וואַלנאַטס
אַ האַלבע קאָפּ ראַזשינקעס

צוברעקעלט די מצה, באַגיסט מיט וואַסער און ווייקט 5 מינוט, גיסט אויס די וואַסער, צושלאָגט די געלעכלעך, גיסט צו וואַסער, פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל, צימרינג, זאַלץ, פעפער, לעמאָן, שאַלעכץ, פליייוואָרינג און ניס. וואַרפט אַריין די מצה און גיסט אַריין די ווייסלעך גוט צוקלאַפּט. באַשמירט אַ פּודינג דיש מיט פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל, לייגט אַריין אַ לעיער מיט מיקסטשור און אַ לעיער מיט דין־געשניטענע עפּעל מיט'ן איבערגעבליבענעם צוקער, צימרינג, ראַזשינקעס און לעמאָן זאַפט. באַקט אין היי־סען אויוועז 45 מינוט ביז עס ווערט ברוין.

— 34 —

מינא פּאַיס

לייגט אַריין עטליכע מצות אין קאַלטער וואַסער צו ווייקען. נעמט זיי אַרויס און טרוי־קענט זיי אויף אַ טאַועל, באַשמירט אַ פּען מיט פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל און לייגט אַריין גענוג מצה צוצודעקען דעם דנאָ פון דער פּען. נעמט דאַן געהאַקטע פלייש אויס געמישט מיט אַן איי, מיט אַביסעלע זאַלץ, פעפער און צוהאַקטע פּאַרסלי, דעקט עס צו מיט מצה און גיסט צו פּסח'דיגען פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל, דאַן דעקט עס צו מיט מעשט פּאַטייטאָס און 1 אָדער 2 גוט צוקלאַפּטע עגגס און באַקט עס ביז עס ווערט ברוין. אַ פּאָלשטענדיגער מיעל פאַר זיך אַליין.

— 35 —

געפּרייעטע מצה

ווייקט איין זעקס מצות ביז זיי ווערען ווייך. גיסט דאַן אויס די וואַסער און מישט אויס די מצות מיט פיער צוקלאַפּטע אייער. וואַרפט אַריין אַ האַלבע לעפּעלע זאַלץ און פּרייעט אין פּסח'דיגען פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל. סערווירט פאַר דריי.

— 36 —

קווין אָוו פּענקעיקס

6 מצות
8 אייער
אַ האַלבע קאָפּע צוקער
1 טהע לעפּעלע צימערינג
אַ האַלבע קאָפּע כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל
אַ האַלבע טעה־לעפּעלע לעמאָן עקסטראַקט
1 קאָפּ מצה־מעהל

ווייקט די מצות אין וואַסער, און ווען זיי זיינען ווייך, דריקט אַרויס די וואַסער, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, צוקער, צימע־רינג, פּינאַט אויל, לעמאָן עקסטראַקט און שלאָגט גוט אויף. גיט צו די מצה־מעהל און מישט גוט אויס, דאַן לאָזט עס אַרונטער לעפּעלווייס אויף אַ הייס מיט פּינאַט אויל אָנגעשמירטע גרידל (בראַטפּאַן) און בראָט ביז עס ווערט ברוין. באַשפּרענקעלט מיט צוקער און סערווירט הייס. די רעסיפּי מאַכט 16 פּענקייקס.

פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל איז אַ הונדערט פּראָצענט ראַפינירטער אויל, פון וועלכען דער „פּעטי־עסיד" איז כמעט גענצליך באַזייטיגט, און דעריבער לייכטער צו פאַרדייען!

רעסיפּים פאַר קוקיס, קראַלערס און טשיעז קייק

— 37 —

קוקיס

זיפּט צוזאַמען אַ האַלבע קאָפּ מצה מעהל און אַ האַלבע קאָפּ פּאַטייטאָ מעהל און גיט צו אַ האַלבע קאָפּ צוקער, אַ פערטעל קאָפּ צוהאַקטע מאַנדלען און 2 אייער. קאַטשעט אויס אין פּאַטייטאָ מעהל געמישט מיט צוקער. צושניידט און באַקט אין אַ הייסען אויווען, אין אַ בעקען געשמירט מיט דעם כשר לפּסח פלענטערס היי־העט פּינאַט אויל.

— 38 —

נים קוקיס

6 עגגס
1 קאָפּ צוקער
1 און צוויי־דריטעל קאָפּ קעיק מעהל
צוויי־דריטעל קאָפּ צוהאַקטע וואַלנאַטס
2 טיש־לעפעל פּאַטייטאָ סטאַרטש
איין־דריטעל קאָפּ פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל

צושלאָגט די אייער גוט, גיט צו צוקער, צושלאָגט ווידער אַמאָל. גיט צו קעיק מעהל און סטאַרטש צוביסלעכווייז. צולעצט גיסט אַריין פּלענטערס פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל, מישט אויס גוט ביז די טעיג ווערט האַרטלעך. באַשפּריצט די ברייט מיט קעיק מעהל און נים, קאַטשעט דאָס טעיג, און צו־שניידט אין קוקיס. באַשמירט אַ גרויסע פּען מיט פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל, לייגט אַריין די קוקיס ניט נאָהענט איינס פון אַנ־דערען. באַקט אין מעסיגען אויווען אַרום 15 מינוט ביז זיי ווערען ברוין.

בע'טעמ'ט אויך קאַלטערהייט

לאַטקעס, כרעמזלעך און פענקייקס ווערען געוועהנליך סערווירט הייס. איהר וועט אָבער שטוינען ווי גוט אַט די מאכלים זיינען אויך ווען איהר סערווירט זיי קאַלטערהייד, נאַטיר־ליך אויב זיי זיינען געפּרעגעלט מיט דעם הונדערט פּראָצענט ראַפינירטען פלענטערס כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל! אַט דער שנעל־קאָכענדער אויל, פּרעגעלט אַלץ קריספּ, וואָס העלפט אָנהאַלטען די פרישקייט און גו־טען טעם פון די שפּייזען. נאָך מעהר אויב עס שטעלט זיך אַן אַביסעל אויל אין דער פרייאינג פּען אָדער אין פרענטש פרייער, קענט איהר עס אָפּזייען, אָוועקשטעלען און מאָרגען אָדער איבערמאָרגען עס ווידער באַ־נוצען מיט די זעלבע גוטע רעזולטאַטען!

— 39 —

קראַלערס

4 קאָפּס מצה מעהל
3 קאָפּס פלענטערס כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל
2 קאָפּעס וואַסער
10 אייער
2 לעפעלאַך זאַלץ

קאָכט אויף צוזאַמען דעם אויל און די וואַסער, גיט צו די מצה־מעהל און מישט אויס. לאָזט די מיקסטשור אָפּקיהלען און גיט צו די זאַלץ און די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער. קנעט גוט אויס, באַשמירט דאַן די הענד מיט אויל און מאַכט קניידלאַך אַרום 2 אינטשעס אין דער ברייט. מאַכט אַ לאָך מיט'ן פינגער אין דערמיטען, נאָכדעם ווי איהר האָט זיי אַוועקגעלייגט אויף פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פּינאַט אויל, באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע. וויקעלט עס אין שטויב־צוקער (מאַנטשקע). סערווירט עס מיט מילכיגע אַזוי גוט ווי מיט פליישיגע מאכלים.

— 40 —

טשיעז־קעיק

5 אָדער 6 מצות
3 אייער
1 פונט קאַטעדזש־קעז
אַ פערטעל לעפעלע זאַלץ
זאַפט פון אַ פערטעל לימענע
אַ האַלבע קאָפּע צוקער
אַ האַלבע קאָפּ פּינאַט אויל

טונקט איין די מצה אין וואַסער, לאָזט זיי אָפּטריקענען, מישט אויס קעז, אייער, זאַלץ, צוקער און לימענע־זאַפט. מאַכט הייס 4 לעפעל פון דעם אויל און גיסט עס אַריין אין אַ פּיער־עקעדיגער בעקעלע. שפּרייט אויס אין אין בעקעלע אַ גאַנצע מצה אָדער מעהר, אויב דאָס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפּרייט אויס אַ העלפט פון דעם צונויפגע־מישטען קעז פון אויבען און באַדעקט עס מיט אַן אַנדער מצה וואָס איז פייכט. טהוט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל, אַזוי אַז איהר זאָלט האָבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפגעמישטען קעז־אָנפילינג. גע־ברויכט דעם איבעריגען אויל צו באַשמירען די אויבערשטע מצה. באַקט אין אַ געוועהנ־ליך־אָנגעהייצטען אויווען ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע, ביז עס ווערט גאָלדיג־ברוין. באַשפּרענקעלט עס מיט פּוי־דער־צוקער און צעשניידט עס אין פּיער־עקיגע שטיקלאַך. סערווירט הייס אָדער קאַלט.

פלענטערס היי־העט פּינאַט אויל קאָסט אייך ביליגער פון טשיקען שמאַלץ, און איז אויך געזונטער און בעסער פון אַנדערע סאָרטען פעטץ אָדער שאָרטנינג.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT OFF

מר. פינאט ווינשט אייך א כשר'ן פסח

רעסיפים פאר סאלאדס

— 41 —

פרישע געבאקענע סעמען

צושניידט דעם פרישען סעמען פיש, אין סלייסעס, טינקט איין יעדע סלייס צוביידע זייטען אין פלענטערס כשר לפסח היי־העט פינאט אויל, לייגט עס אריין אין א כלי וועלכע איהר באנוצט פאר באקען; באשפריצט עס מיט אביסעלע לעמאן זאפט, אביסעלע זאלץ און פעפער; באדעקט יעדעס שטיקעל מיט א דינעם סלייס ציבעלע און איבער דעם א דינעם סלייס טאמייטא. שטעלט עס אריין אין אויוועז, פאר אומגעפעהר 30 מינוט צייט. זייט פארזיכטיג אז עס זאל נישט איבערגע־קאכט ווערען און איהר וועט האבען דעם גע־שמאקסטען מאכל פון וועלכען די גאנצע פא־מיליע וועט אנקוועלען!

— 42 —

אספאראגאס סאלאד

1 פונט אספאראגאס טיפס
2 הארטע אייער און 2 וואלנאטס
1 גרויסע געפרייעטע ציבעלע
1 פיינט כשר לפסח פלענטערס פינאט אויל

דערהיצט דעם אויל און לייגט אריין די געשניטענע ציבעלע און פרייעט אין פרייאינג פען ביז ס'ווערט ברוין. צוהאקט און מישט אוים צוזאמען די אספאראגאס טיפס מיט די עגגס, וואלנאטס, ברוינע ציבעלע און גיסט צו דעם איבערגעבליבענעם אויל פון דער פען. קיהלט עס אפ און סערווירט אויף בלעטער פון לעטום. איהר קענט אויך סערווירען דעם סאלאד אין א רויער טאמייטא (ארויסנעה־מענדיג דעם „פאלפ" פון דער טאמייטא) אויף בלעטער פון לעטום, מיט א רעטעכעל אדער גרינע אליווס פון אויוועז.

— 43 —

פאטייטא און עגג סאלאד

4 קאפס געקאכטע־קאלטע פאטייטאס
1 ציבעלע, גוט צוהאקט
1 און א האלב טהע לעפעלע זאלץ
א האלבע טהע לעפעלע פאפריקא
3 הארטע געקאכטע אייער, צוהאקט
2 טיש־לעפעל געהאקטע פארסלי

מישט אוים די פאטייטאס מיט'ן זאלץ, פאפריקא און ציבעלעס. מישט צוזאמען מיט פרענטש דרעסינג און קיהלט אפ. איידער איהר סערווירט גיט צו די עגגס, פארסלי און מעיאנייז. סערווירט אויף לעטום, באצירט מיט שטיקלעך רויטע אדער גרינע פעפער.

— 44 —

עגגפלענט סאלאד

1 עגגפלענט
1 ציבעלע
1 גרינער פעפער
2 טיש־לעפעל כשר לפסח היי־העט פינאט אויל
אביסעלע זאלץ און פעפער

בראילט דעם עגגפלענט אויפ'ן פייער ביז ער ווערט זעהר ווייך. נעמט ארונטער די פאר־ברענטע הויט. צוהאקט די ציבעלע און גרי־נעם פעפער זעהר פיין און מישט צוזאמען מיט'ן צוקוועטשטען עגגפלענט. גיט צו פלענ־טערס פסח'דיגען היי־העט פינאט אויל, זאלץ און פעפער. מישט גוט אוים און סערווירט אויף בלעטער פון לעטום, באצירענדיג מיט פארסלי און געשניטענע טאמייטאס.

— 45 —

טאמייטא סאלאד מיט טשיעז

6 טאמייטאס
3 אונצעס פסח'דיגע קריעם טשיעז אדער קאטעדזש טשיעז
1 טיש־לעפעל געהאקטע גרינע פעפער
א האלבע טהע לעפעל געהאקטע ציבעלע.

לייגט אריין די טאמייטאס אין קאכענדער וואסער כדי לויז־צו־מאכען די הויט, נעמט ארונטער די הויט, קיהלט אפ די טאמייטאס, צושניידט זיי אין העלפט, צוקוועטשט די טשיעז מיט אביסעל קריעם אדער אויבערשטע מילך, מישט אוים מיט פעפער און ציבעלע. לייגט אריין די טשיעז־מיקסטשורס צווישען די האלבע פארציעס טאמייטאס, ווי אין א סענדוויטש. באצירט מיט פארסלי־ספריגס פון אויוועז. סערווירט אויף קריספ לעטום מיט פרענטש דרעסינג.

— 46 —

בוראקעס סאלאד

קאכט מיטעלע בוראקעס (ביטס) ביז זיי ווערען גוט צוקאכט. שיילט זיי, קיהלט זיי אפ, צושניידט זיי, מישט אוים מיט פרענטש דרעסינג און קיהלט זיי ווידער. סערווירט מיט לעטום און סעלערי. איהר קענט צוגעבען אביסעלע חריין צו דער פרענטש דרעסינג.

די פאמיליע וועט אנקוועלען און שעפען כוחות פון די פסח מאכלים, געבעקסען און פסח־פאטראוועס צוגעגרייט מיט פלענטערס היי־העט פינאט אויל כשר לפסח!

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Recommends:

RECIPES FOR PASSOVER SALADS

— 41 —

BAKED SALMON SLICES

Cut fresh salmon in individual servings and brush each slice generously on both sides with Planters Hi-Hat Peanut Oil. Place in a baking dish and sprinkle with lemon juice, salt and pepper. Lay a thin slice of onion on each piece, covering onion with a thin slice of tomato. Place in moderate oven for about 30 minutes, or until fish flakes easily. Do not overcook.

— 42 —

ASPARAGUS SALAD

1 lb asparagus tips
2 hardboiled eggs
2 walnuts
1 large fried onion
1 pt. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Heat oil and place sliced onion into frying pan and cook until brown. Chop asparagus tips with eggs, walnuts, and browned onions, adding oil left in pan. Cool and place on lettuce leaves. To dress up salad, mixture may be stuffed into raw tomatoes (with pulp removed), and placed on lettuce leaves, with radish or green olive placed on top.

— 43 —

POTATO AND EGG SALAD

4 cups cold boiled potatoes (sliced or cubed)
1 onion, chopped fine
1½ tsp. salt
½ tsp. Passover paprika
3 hard cooked eggs, chopped
2 tbsp. chopped parsley

Mix potatoes with onion, salt and paprika. Mix well in French dressing. Chill. Before serving, add eggs, parsley and mayonnaise. Pile on lettuce cups. Garnish with slices of red or green pepper.

— 44 —

EGGPLANT SALAD

1 eggplant
1 onion
1 green pepper
2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
pinch of salt
pepper

Broil eggplant on flame until very soft. Remove charred skin. Chop onion and green pepper very fine, add to mashed eggplant. Add Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, salt and pepper. Mix well and serve heaping tablespoonful on lettuce leaf. Garnish with parsley and sliced tomatoes.

— 45 —

TOMATO SALAD WITH CHEESE

6 tomatoes
3 oz. Passover cream cheese or cottage cheese
1 tbsp. chopped green pepper
½ tsp. chopped onion

Put tomatoes in boiling water, to loosen skin. Peel and chill. Cut in halves. Mash cheese with little cream or top of milk. Mix with pepper and onion. Put cheese mix between halves of tomatoes, sandwich fashion. Place parsley sprigs into tops. Serve on crisp lettuce with French dressing.

— 46 —

BEET SALAD

Boil medium beets tender. Peel, cool. Slice, mix with French dressing, chill again. Serve on lettuce with curled celery garnish. A little horse-radish may be added to the French dressing.

Planters Hi Hat Peanut Oil does not absorb the odor of foods, and very little of it is absorbed into the food—hence better tasting and more digestible dishes!

MORE RECIPES FOR COOKIES, CRULLERS, ETC.

— 37 —

COOKIES

Sift together ½ cup matzo meal, and ¼ cup of potato flour, add ½ cup of sugar, ¼ cup of chopped almonds, and 2 eggs. Roll out in potato flour mixed with sugar. Cut and bake on greased tins in a hot oven.

— 38 —

NUT COOKIES

6 eggs
1 cup sugar
1-2/3 cup cake meal
2/3 cup chopped walnuts
2 tbsp. potato starch
1/3 cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Beat eggs well, add sugar, beat again. Add cake meal and starch, a little at a time. Lastly, add Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, mix well, make dough stiff enough to handle. Flour board with cake meal and nuts. Roll the dough. Cut any shape. Grease a large pan, don't put too close together. Bake in moderate oven about 15 minutes, till brown.

Latkes are usually served hot, but you will be pleasantly surprised at how quickly leftovers will be consumed next day, even served cold, if they are made with Planters Hi-Hat Peanut Oil. This crisp cooking oil cooks the foods thoroughly and seals out sogginess. And don't forget—you can use it over and over.

— 39 —

CRULLERS

4 cups matzo meal
¾ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
2 cups water
10 eggs
2 tsp. salt

Place fat and water in saucepan, bring to boil, add salt and matzo meal. Let cool, add eggs, well beaten, and knead. With oiled hands make balls about 2 inches in diameter. Then make a hole in the center of each, place on oiled baking sheet and bake in a hot (400°) oven for about ½ hour. If desired, roll in sugar, powdered or granulated.

— 40 —

CHEESE CAKE

6 matzos
3 eggs, beaten
1 lb cottage cheese
¼ tsp. salt
juice of ½ lemon
½ cup sugar
6 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil

Dip matzos in water, then drain. Place 4 tablespoons oil in a baking dish, fit bottom and sides of dish with matzos. Mix cheese, eggs, salt, sugar and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moistened matzos, repeat with cheese filling and place a third layer of matzos on tops. Dribble oil over top and bake in a moderate oven about 1 hour until golden brown. Sprinkle with powdered sugar and cut in squares. May be served hot or cold.

Planters Hi Hat Peanut Oil has no peanut taste or odor. It has no flavor of its own, but this quality oil enriches the flavor of everything baked, cooked or fried with it.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Suggests:

MORE RECIPES FOR PIES, PUDDINGS, ETC.

— 32 —

PASSOVER DOUGHNUTS

2/3 cup water
1/3 cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
1 cup matzo meal
1 tbsp. sugar
3 eggs
¼ tsp. salt

Bring to boil, Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, water, sugar, salt, stir in meal. Boil second more. Remove from fire. Mix well, cool a little. Beat in eggs one at a time. Grease hands. Form balls, 2 inch diameter. Place on greased sheet. Dip finger in water. Place hole in centre of each. Bake about 1 hour, in moderate oven.

— 33 —

APPLE PUDDING

1 lb matzo
6 apples
12 eggs
1½ cups Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper
1½ tsp. cinnamon
½ cup sugar
2 lemons, grated rind and juice
1 tsp. Passover flavoring
1½ cups cold water
½ cup chopped walnuts
½ cup raisins

Crumble matzo, cover with water, soak for 5 minutes. Drain water. Beat yolks, add water, Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, cinnamon, salt, pepper, lemon rind, flavoring and nuts. Add matzo, fold in stiff egg whites. Grease a pudding dish. Put in a layer of mixture, a layer of thinly sliced apples, alternately with rest of sugar, cinnamon, raisins, and lemon juice. Bake in hot oven 45 minutes, till brown. Serve as desired.

— 34 —

MINA PIES

Place some matzo in cold water, to soak. Take the matzo out and dry on towel, grease a pan with Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, and put in enough matzo to cover bottom of pan. Take chopped meat, bind with an egg, season with salt, pepper, and chopped parsley. Cover this with the matzo, add some Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, cover with mashed potatoes and 1 or 2 well beaten eggs and bake until brown. A complete meal in itself.

— 35 —

MATSO BREY

Soak 6 matzos in water until soft. Squeeze out the water and mix with 4 beaten eggs. Add ½ tsp. of salt and fry in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Serves 3.

— 36 —

QUEEN PANCAKES

6 matzos
8 eggs
½ cup sugar
1 tsp. cinnamon
½ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
juice of ½ lemon
1 cup matzo meal

Soak matzos in water and, when soft, press out all excess moisture. Add beaten eggs, sugar, cinnamon, oil, lemon juice and mix well, then drop by spoonfuls on hot oiled griddle and fry until brown. Sprinkle with sugar and serve at once.

For successful deep frying, always use Planters Hi Hat Peanut Oil. Its contribution to good deep frying is its instant forming of that golden brown crust.

RECIPES FOR COOKIES, BEOLAS, MACAROONS

— 27 —

MOCK OATMEAL COOKIES

2 cups matzo meal
2 cups matzo farfel
1½ cups sugar
1 cup raisins
1 cup nuts
or
½ cup of each
2/3 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
4 eggs
1 tsp. cinnamon
½ tsp. salt

Mix all dry ingredients, then beat in eggs and oil. Drop in lumps about the size of a small egg on an oiled baking sheet and bake in moderate oven for ½ hour.

— 28 —

KANISH BREAD

2 cups chopped nuts
2 cups sugar
juice of half lemon
1 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
½ tsp. salt
6 eggs, well beaten
2 cups matzo meal
1 tsp. potato starch

Mix all ingredients to make a stiff dough—place in greased pan and brush top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven for 1 hour.

— 29 —

BEOLAS

Take 6 eggs, beat them until very llight, add a little cake meal, just enough to give it body. Drop this from the point of a spoon into boiling Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. When light brown, take out and drain. Serve cold with syrup made of 1 cup sugar, 1 cup water, and ½ tsp. cinnamon boiled together for 5 min.

— 30 —

FRIED MACAROONS

1 tbsp. cake meal
1/3 tsp. salt
3 eggs
1 lb stewed prunes

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt and cake meal, then fold in stiff egg whites. Drop by tablespoon in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil at 375° boiling. Serve with prunes.

— 31 —

POTATO CUP CAKES

2 tbsp. matzo meal
1½ cups cold mashed potatoes
3 eggs, well beaten
3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
½ tsp. salt
⅛ tsp. pepper

Mix all ingredients well and fill heated custard cups half full with mixture. Bake 15-20 minutes in moderate oven. When done, turn out and serve hot.

Planters Hi Hat Peanut Oil is Kosher and Pareve too, therefore it may be used with dairy as well as with meat dishes.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Offers:

MORE RECIPES FOR NOODLES, FRITTERS

— 23 —

PRUNE FRITTERS

- ½ lb prunes, cooked and seeded
- 4 matzos
- 1 cup sugar
- 4 eggs
- 1 cup matzo meal
- ½ tsp. salt

Soak matzos in cold water until soft, squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt and meal. Take a little of this dough and flatten it on palm of hand, put a prune in center and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, 375° until brown. Drain on paper and sprinkle with powdered sugar.

— 24 —

MATZO KUGEL

- 3 matzos
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 1 cup matzo meal
- ¼ cup chopped nuts
- ½ Lemon (grated rind only)
- 1 large apple, grated
- 5 eggs
- ½ tsp. salt
- ½ cup hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Soak matzos in water. When soft, press out excess water. Heat Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil in pan and add matzos to dry further. Remove to bowl, when well dried, add matzo meal, beaten yolks, nuts, lemon rind, salt and apple, and stiff egg whites. Place in greased pudding dish, pour hot oil over it. Bake in moderate oven about 40 mins. Serve with wine sauce or plain.

RECIPES FOR GRAVY AND DRESSING

— 25 —

PASSOVER HI-HAT PEANUT OIL GRAVY

Brown 2 tbsp. cake meal, add 2 tbps. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, add ¾ cup boiling water, slowly.

Keep stirring until thickened. Add salt and pepper to taste. For richer gravy, add clear soup, or water in which vegetables have been cooked. A minced onion can also be fried in the oil and added to the browned cake meal.

— 26 —

FRENCH DRESSING

- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- ¼ tsp. Passover paprika
- ⅛ tsp. pepper
- 3 tbsp. vinegar
- ¾ cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Mix salt, pepper and paprika. Put all ingredients in glass jar, screw top on tightly, shake thoroughly.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach. Each can contains a "Kashruth" label of Rabbi Hersch Kohn of New York.

RECIPES FOR NOODLES, FRITTERS

— 19 —

SQUASH FRITTERS

1¼ cups matzo meal
2 medium sized squash—about 2 lb
6 eggs, beaten
1 tsp. salt
dash pepper

Wash squash and peel if necessary, then grate. Add other ingredients, mix well and fry in hot Planters Hi-Hat Peanut Oil until delicately brown.

— 20 —

CAULIFLOWER FRITTERS

Boil a small cauliflower in salted water until tender, drain and mash well. Mix ½ cup of matzo meal, two beaten eggs, 1 tbsp. of Planters Hi-Hat Peanut Oil, ½ teaspoon of salt and ¼ tsp. of pepper, add to mashed cauliflower and beat very well. Heat oil in a frying pan, drop batter in by tablespoons, and fry until brown on both sides.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is superb for all forms of Passover baking. It is better than ordinary shortening, fat or even chicken fat. You will never detect any oily or peanut taste—its super-refined quality lends itself to all forms of Passover baking, from a fluffy matzo meal sponge cake to potato, nut or matzo meal cookies. Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach will make your baking easier, and your efforts more appreciated.

— 21 —

APPLE FRITTERS

1 cup of matzo meal
3 tart apples, sliced thinly
3 eggs
2 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
½ tsp. salt
½ cup of water

Beat all ingredients, mix well, then add apples. Drop by tablespoonsfuls into deep oil and fry until golden brown, or fry in a frying pan like pancakes. Drain on heavy paper and sprinkle with sugar and cinnamon.

— 22 —

MATZO EIR KUCHEN

¼ cup matzo meal
½ cup water
1 tsp. salt
4 eggs

Pour water on meal, add salt and well beaten yolks. Let stand 5 minutes. Gently fold in stiff whites. Drop spoonful on Hi-Hat greased pan. Brown both sides. Serve hot, with sugar and cinnamon, honey or preserves.

No meal is well balanced without a fine vegetable salad. Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach, offers you an opportunity to tempt your family this Passover with a variety of nutritious and delicious salads. Read the many salad recipes in these pages.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is excellent for Passover cooking, baking, frying, roasting, salads, gravies, etc.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Presents:

MORE RECIPES FOR CHREMSEL, KNISHES, ETC.

— 14 —

CARROT CUTLETS

½ cup matzo meal
1 cup cooked and mashed carrots
2 eggs
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper
2 tbsp. parsley
2 onions

Beat eggs well, add carrots, salt and pepper, chopped parsley and meal. Mix well and make into cutlets. Fry the onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil until brown, then fry carrot cutlets in same oil.

— 15 —

FARFEL TOASTIES

1 cup matzo farfel
2 egg yolks
½ tsp. salt
2 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil

Rub all ingredients together, spread out in a pan, and bake in a moderate oven until nicely browned. Serve hot in soup.

— 16 —

CHREMSEL

½ cup matzo meal
4 tsp. sugar
1 tsp. salt
3 tbsp. ground almonds or nuts
2 tbsp. chopped raisins
1 tsp. cinnamon
3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
6 tbsp. water

Mix to a stiff paste. Shape all flat pieces, fry in deep, hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Drain on paper, sprinkle powdered sugar. Serve hot or cold.

— 17 —

MATZOS WITH CHEESE

6 matzos
¾ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
1½ lb cottage cheese

Break matzos into a colander — pour hot water over them and let them drain. Heat oil and fry matzos until crisp and browned. Put on platter, spread with cottage cheese and sprinkle with paprika. This is a good luncheon dish—very nutritious.

— 18 —

CHEESE BLINTZES

3 eggs
¾ cup cake meal
½ tsp. salt
1½ cups water

CHEESE FILLING

Mix 1 lb cottage cheese with 1 egg.
½ tsp. salt
½ tsp. sugar
1 tbsp. thick cream

Beat eggs, add cake meal, and water alternately. Mix thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in a hot greased skillet, spreading out as thin as possible. Fry brown on one side. Remove, spread with cheese filling, fold sides, roll up, fry again. Serve with sour cream or plain.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is also more economical, because of its excellent quality it can be used several times with equally good results.

MORE RECIPES FOR CHREMSEL, KNISHES, ETC.

— 10 —

LIVER KNOEDEL

1-2/3 cups matzo meal
1½ cups boiling water
½ lb liver
3 eggs
1 roasted onion
4 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper

Bake liver and when cool put through grinder with onion. Pour water over matzo meal, allow to cool, then mix all ingredients well and roll into small balls. Cook in boiling soup or salted water about 20 minutes.

— 11 —

MATZO MANDELACH

3 eggs
2/3 cup cake meal
⅛ tsp. salt
½ tsp. potato flour

Beat eggs, add cake meal, potato flour, and salt. Knead, roll ¼ inch thick and then cut ¼-inch squares. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil 375° until brown and serve in soup.

Try this method of broiling chops, steaks or veal cutlets: Pour several tablespoons of Planters Kosher l'Pesach Hi-Hat Peanut Oil on a large plate—get your broiler hot—dip the meat in the oil lightly on both sides—place it on the broiler. You will notice how this fine quality oil seals in the nutritive elements, making the meat tenderer, tastier and more easily digestible.

— 12 —

POTATO FLOUR NOODLES

Take 3 eggs, beat until a light yellow, and add ½ cup of potato flour, and ½ cup of water, beat well. Heat a frying pan, grease well with Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, and pour in the batter. Fry in thin leaves or wafers. Cool, cut thin as noodles. Just before serving soup, strain, then let it come to a boil and add noodles and let soup again come to a boil and serve.

— 13 —

BOSTON CHREMSEL

1½ cup matzo meal
6 eggs
6 tbsp. water
3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
½ tbsp. salt
½ cup finely cut sour beets
1/3 lb honey
¼ tsp. ginger
1/3 lb ground nuts
1/3 cup cold sweet tea or med

Beat eggs, add meal, water, Planters Hi-Hat Peanut Oil and salt. Let dough stand ½ hour. Mix beets, honey ginger, nuts, brown in skillet. Remove from fire, add tea or med. Place triangles of dough on greased sheet spread beet mixture and cover each one with another triangle of dough. Brush a little oil in each chremsel, bake in hot oven ½ hour. Turn once to brown other side. This beet filling keeps. This recipe is enough for 3 times the amount of dough made here.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is used by many Rabbis all over the country in their homes for Passover and the whole year around.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Recommends:

RECIPES FOR KNOEDLACH, CHREMSEL, LATKES, KNISHES

— 6 —

POTATO LATKES

5 or 6 grated raw potatoes
1 grated onion
2 eggs
¾ cup matzo meal
1 tbsp. salt
½ tsp. pepper

Drain most liquid from potatoes, mix with other ingredients. Fry spoonful to golden brown in deep, hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil.

— 7 —

POTATO PANCAKES

2 cups mashed potatoes
4 eggs, well beaten
1 cup water
½ tsp. salt
1 cup cake meal

Mix all ingredients well and fry in hot Planters Hi-Hat Peanut Oil until brown.

You and your family no doubt have a preference for either or all of these methods of cooking, especially for Passover. Well, whatever your preference, you will be fully satisfied when you use this high quality Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach. It always protects the natural flavor, allows the foods it fries, stews or broils to retain all their nutrition. Read in these pages the recipes for frying, cooking and broiling steaks, chops, other meats and poultry.

— 8 —

POTATO KNISHES

4½ cups mashed potatoes
3 eggs
3 tsp. salt
¼ tsp. pepper
½ cup matzo meal
3 large onions
4 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Mix potatoes, beaten eggs, meal, pepper, salt. Brown onions in Planters Hi-Hat Peanut Oil, add 1 tsp. salt. Flatten small pancakes of the potato mixture in hand, cover with brown onions or meat mixture, press another pancake on top. Roll in matzo meal. Fry in hot oil or bake. Fill with meat, onion, or liver mixture.

— 9 —

KNOEDEL

1¼ cups matzo meal
½ tbsp. salt
¼ cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
½ cup hot water
3 eggs
½ tsp. onion juice

Stir hot water and salt into Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, let cool a little, then add well beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil 1½ qts. of water, adding 1 tbsp. salt and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then drop in balls, rolled from matzo meal mixture. Boil 20 minutes and serve in soup.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is odorless, has no oily taste,

TASTY MEAT RECIPES

— 1 —

CHICKEN-CUTLETS

Meat of one chicken or
White meat of 2 chickens

3 eggs.
1 onion grated
3 tsp. salt
¼ tsp. pepper
1 cup matzo meal
2 cups cooked tomatoes
½ lemon
3 tbsp. sugar

Grind the meat. Add eggs, onion, salt, pepper and meal. Mix well, form patties. Fry in hot Planters Passover Hi-Hat Peanut oil on hot pan. Remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar, pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

— 2 —

CHOPPED LIVER OR EGGS AND LIVER

Fry 2 onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Add ½ lb. liver (sliced). Fry together. Season with salt and pepper. Add 2 hard boiled eggs, chop together well. Add more oil. Serve on lettuce and sliced tomatoes.

— 3 —

VEAL CUTLET—

French Fried

Slices of shoulder of veal flattened very thin with cleaver. Season with salt and pepper, dip in matso meal, then in slightly beaten egg with water, again in matzo meal. Place in ice box for at least 2 hrs. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Passover Oil to golden brown. Serve at once with stewed tomatoes, if desired, or gravy.

— 4 —

MOCK CHICKEN LEGS

1½ lbs. boned veal, ground
¼ cup water or broth
1 tsp. lemon juice
1 tsp. pepper
1 tsp. salt
½ tsp. paprika
¼ tsp. nutmeg
1 egg beaten with 2 tbsp. water
¾ cup matzo meal
1 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
tomato
parsley

Combine ground veal, liquid, lemon juice and seasonings. Shape small portions around wooden skewers to resemble chicken legs. Dip in matzo meal, then in egg mixture, then in meal again. Fry in Planters Oil and turn frequently to insure even browning. Makes 12.

— 5 —

LIVERBURGERS

1 lb liver
2 large onions
2 tsp. salt (level)
⅛ tsp. pepper
2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
¼ cup matzo meal
2 hard boiled eggs
2 eggs (beaten)

Cook liver and grind or chop. Brown onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Mix with salt, pepper, chopped eggs, beaten eggs and meal. Form croquettes, dip in meal, fry in deep oil. Serve with stewed tomatoes or gravy.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is 100% refined, hence a quality oil, and makes foods nicer in appearance and better in taste.

MR. PEANUT SAYS :-

A Passover Enjoyment!

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

PLANTERS Hi Hat Peanut Oil is the ideal oil for all your Passover cooking, baking, frying, salads and gravies.

Planters is a one hundred percent refined quality oil, made of selected fine fresh peanuts, processed and packed in Planters refineries at Suffolk, Va. It is rich in nutriment and easily digestible, and has the Kashruth supervision of Rabbi Hirsh Cohn of New York.

Planters Hi Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach and "Parave" as well, therefore it can be used for both dairy and meat dishes. Cakes, puddings, latkes or chremzlech made with Planters Hi Hat Peanut Oil can be served with a glass of milk, a cup of coffee or a glass of tea.

It does not absorb food odors, and can therefore be used several times over with equally good results. Yes, it is definitely more economical.

In Virginia, the center of the peanut producing country, Planters Edible Oil Co. processes Planters Hi Hat Peanut Oil. Fresh and selected peanuts are pressed to produce a superior oil. Its high standard of purity and uniformity has made it the favorite oil of millions of housewives.

Published by the manufacturers

PLANTERS EDIBLE OIL COMPANY

SUFFOLK, VA.—WILKES-BARRE, PA.

New York
Philadelphia
Chicago
Boston
San Francisco

PLANTERS
THIS special Passover recipe booklet, containing 46 ways to better Passover cooking, baking, frying, salads and gravies, is presented to you with the compliments of Planters Edible Oil Company, producers of your favorite Hi Hat Peanut Oil, with best wishes for a healthy and happy Passover. For real Passover enjoyment read carefully through the many recipes contained herein, which are kitchen-tested and recommended by expert chefs.
PLANTERS EDIBLE OIL CO.
SUFFOLK, VA. — WILKES BARRE, PA.
New York - Phila. - Chicago - Boston - San Francisco
IT'S BETTER
The Economical
The Practical
The Popular
The Handy
HI HAT
כשר
PEANUT OIL